

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Selaras Husada Sidoarjo merupakan industri pengolahan susu jahe instan yang berlokasi di Pergudangan Tiara Jabon Blok F2 No. 6, Sidoarjo.
2. PT. Selaras Husada menggunakan struktur organisasi lini karena aliran wewenang dan tanggung jawab pimpinan perusahaan langsung kepada bawahannya.
3. Bahan baku pembuatan susu jahe instan berupa *ginger oleoresin*, susu skim, gula pasir, krimer, *anti caking*.
4. Proses pengolahan susu jahe instan di PT. Selaras Husada meliputi evaporasi kristalisasi, formulasi dan penimbangan, pencampuran, pengemasan.
5. Pengemas yang digunakan adalah laminasi *multilayer metallized* dan karton.
6. Sistem penyimpanan yang diterapkan yaitu *first in first out* (FIFO).
7. Daya yang digunakan berupa listrik dan bahan bakar LPG.
8. PT. Selaras Husada Sidoarjo melakukan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku hingga dihasilkan produk minuman susu jahe serbuk sebelum didistribusikan.
9. Sanitasi yang diterapkan oleh PT. Selaras Husada meliputi sanitasi peralatan, ruang pengolahan, dan *personal hygiene*.

13.2. Saran

Pengawasan terhadap *personal hygiene* sebaiknya lebih diperhatikan lagi yaitu dengan pengawasan terhadap pekerja untuk mencuci tangan dan menggunakan alkohol sebelum dan sesudah proses produksi serta setelah dari toilet.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S. 2002. *Makalah Filsafah Sains. Tinjauan Aspek Mutu Dalam Kegiatan Industri Pangan*. <http://www.tumoutou.net.htm>. (26 Februari 2015)
- Azwar, A. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Yaasan Mutiara.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2013. *Produksi Rempah-Rempah di Indonesia 1995-2013*. www.bps.go.id/tnmn_pgn.php (15 Januari 2014).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Gula Kristal-Bagian 2: Rafinasi (Refined Sugar)*. SNI 01-3140.2-2006. <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&sourceweb&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CDMQFjAD&url=http%3A%2F%2Fpustan.bpkimi.kemenperin.go.id%2Ffiles%2FSNI%252001140.22006.pdf&ei=1UjSU9K8MY7l8AXw94KACQ&usg=AFQjCNGRMmWj3ZMQdUYQqQrjryNfmEQB3Q&sig2=baV3KsZj4eTTXgyzTnJ24g&bvm=bv.71667212,d.dGc> (17 Januari 2015).
- Baedhowie dan Pranggonowati, S. 2005. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 2*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dirjen Industri Kecil Menengah. 2007. *Pengelolaan Limbah Industri Pangan*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Djoko, P. 2006. *Komunikasi Bisnis Edisi Ketiga*. Jakarta: Erlangga.
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. 1979. *Food Microbiology 3th edition*. Mc.Graw Hill Book Co. Inc, New Delhi.
- Haryoto. 2007. *Sari Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.

- Hubeis, M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar. Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi - IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bogor.
- Imran, M., Kim, Bo-Kyung., Han, Myungwan., Cho, Bong Gyoo., Kim, Do Hyun. 2012. Sub- and Supercritical Glycolysis of Polyethylene Terephthalate (PET) into The Monomer Bis(2-Hydroxyethyl) Terephthalate (BHET). *J. Polymdegradsta*. 95(9):1686-1693.
- Kadarisman, D. (1999). *ISO (9000 dan 14000) Sertifikasi*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar. Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi - IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bogor.
- Kadarisman, D. 1994. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Kerjasama FATETA IPB - PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kasali, R. 1998. *Membidik Pasar Indonesia: Segmentasi, Targeting dan Posisioning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kaswinarni, Fibria. 2007. *Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kementrian Lingkungan Hidup. 2010. *Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor 03 Tahun 2010 Tentang Baku Mutu Air Limbah Bagi Kawasan Industri*. http://hukum.unsrat.ac.id/lh/menlh2010_3.pdf (30 Maret 2015).
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Muhandri, T. dan Kadarisman, D. 2006. *Sistem Manajemen Mutu Proses Produksi*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- N. Banadda, I. Nhapi, and R. Kimwaga. 2011. A Review of Modeling Approaches in Activated Sludge Systems. *African Journal of Environment Science and Technology*. 5: 397-408.
- Paimin F.B., Murhananto, 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pappas, J.L. dan Hirschey, M. 2001. *Ekonomi Manajerial*. Edisi Keenam. Terjemahan; Daniel Wirajaya. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu. Total Quality Management Abad 21, Studi Kasus dan Analisis. Kiat Membangun Bisnis Kompetitif Bernuansa "Market Leader"*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Prayudi, T., Prasetyadi, A. Mulyanto. 2005. *Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Makanan Dengan Bahan Baku Ikan, Udang, Unggas, dan Daging*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwani, Eni dan Muwakhidah. 2008. Efek Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 9: 1-14.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Robbins, S.P., dan Judge. 2008. *Perilaku Organisasi Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rusmini. 2013. Strategi Promosi Sebagai Dasar Peningkatan Respon Konsumen, *Ragam Jurnal Pengembangan Humaniora* Volume 13(1):75.
- Shinta, A. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Susanto, T. 1994. *Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang:

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.

Susanto.T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.

Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

Syarief, R.S. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.

Tarigan, U. 2007. *Perencanaan Tata Letak Fasilitas*. Medan: USU.

Town. 2005. *Teknik Penyimpanan Bahan Pangan*. Jakarta: Erlangga.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003: Ketenagakerjaan. [www. prokum.esdm.go.id/uu/2003/uu-13-2003.pdf](http://www.prokum.esdm.go.id/uu/2003/uu-13-2003.pdf) (30 Januari 2015)

Walstra, P., R. Jennes. 1983. *Dairy Chemistry and Physics*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri Edisi Pertama*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.